



A TURISZTIKAI SZEKTOR

SZAKOKTATÓJA



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

TRÉNING VEZETÉS SÉF

5

A KÉPZÉS MINŐSÉGÉT ÉS HATÉKONYSÁGÁT BEFOLYÁSOLÓ TÉNYEZŐK

munkaszervezés,
célokra fókuszál,
tartalom átadás

Szoft készség oktatása
hard készség oktatása

az oktató saját
fejlesztése
a tréner bemutatkozása

Hangulat
Csapatmunka
Motiváció

tanítási és tanulási
módszerek

MIRŐL SZÓL A "KÉPZÉS VEZETÉS"?



A TRÉNING VEZETÉS KÉPZÉS FOLYAMATA:

- ➔ a kitűzött célok pontosítottak,
- ➔ e célnak alárendelt tartalom,
- ➔ a szükséges készségek,
- ➔ hatékonyan kiválasztott képzési módszerek,
- ➔ a képzést támogató technikai intézkedések,
- ➔ professzionális bemutatkozás, amely lehetővé teszi az oktató számára, hogy kompetens, kedves és megbízható személynek mutassa be magát,
- ➔ a csoporttal való hatékony együttműködés

MIRŐL SZÓL A "KÉPZÉS VEZETÉS"?

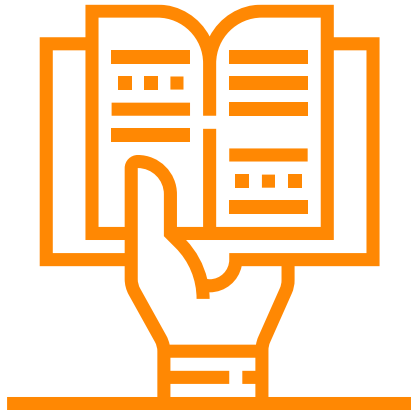
HA ÖN VEZETI A SÉFEK KÉPZÉSÉT, AKKOR:

- ➔ magas szintű szakember ezen a területen,
- ➔ professzionális nyelvet használ,
- ➔ olyan álláspontot jelenít meg, amely igazolja a séf szakmájának ismeretét.



TRÉNING VEZETÉS

ELKEZDEDE AZ ELSŐ FOKÚ FARAGÁS TANFOLYAMOT



A csoport előtt állsz, amikor figyelnek és értékelnek a csoport tagok. Ellvárnak egy magas szaktudást. Ők hisznek abban, hogy megtaníttjuk őket a kijelölt időszak alatt. Megcsodálnak, ha létrehozod a csodálatos gyümölcs és zöldség szobrokat, vagy megmutatod nekik, hogyan kell és elmagyarázod az eljárás egyes lépéseit.

**Szóval válaszoljunk a kérdésre:
MILYEN LEGYEN A TRÉNER?**

A TRÉNER PROFILJA



A TRÉNER PROFILJA

AZ ELSŐ BENYOMÁS A FONTOS: a megjelenés, hogyan beszél, hogyan mozog, milyen az arckifejezése, hogyan viszonyul a résztvevőkhöz.

PROFESSZIONALIZMUS, A TUDÁS ÉS AZ ÉRDEKLŐDÉS A LEGFONTOSABB.



PÉLDA DOKUMENTUMOK
MUNKA-KÁRTYA 3



PODCAST 1

A TRÉNER PROFILJA

EGY JÓ TRÉNER JELLEMZŐJE



- ➔ **Kompetens**
tökéletesen ismeri hivatását és a gasztronómiai recepteket tökéletesen használja,
- ➔ **folyékonyan és tisztán beszél, szakmai kifejezéseket használ**
Mindenki megérti,
- ➔ **figyelemmel fordul a hallgatók felé** reagál igényekre
- ➔ **a tanfolyam résztvevőit olyan személyeknek tekinti, aki képesek különleges hatások elérésére** érdekelt a csoport és az egyes tagok előrehaladása iránt,
- ➔ **részt vesz a képzésben,** biztosítja a megfelelő nyersanyagok, félkész termékek és megfelelő konyhai felszerelés biztosítását,
- ➔ **a bizalom légkörét építi** arra törekszik, hogy a résztvevőket tegye nyitottá megjegyzéseivel és észrevételeivel

A TRÉNER PROFILJA

EGY JÓ TRÉNER JELLEMZŐJE



- ➔ **Türelmes**
például ha valaki félreértelmezi a munka eszközöket, a recepteket vagy lassan dolgozik,
- ➔ **szilárd** a meghatározott követelmények alapján,
- ➔ **rugalmas**
Ha több időt kell fordítani azokra a tevékenységekre és műveletekre, amelyek nehezek, vagy különösen fontosak a résztvevők számára (pl. a főzéshez szükséges hús lebontása),
- ➔ **szociálisan érett** megérti, hogy minden tanuló eltérő tempójú, más hajlamú, más karakter, ami befolyásolhatja az eredmények minőségét és sebességét,
- ➔ **képes az önkritikára** tudja, mit nem tud, és látja, mely irányba kell az önfejlesztést folytatnia,
- ➔ **Elvárt eredmény**, mindenkinek megvan a lehetősége, hogy sikeres legyen.

A TRÉNER PROFILJA

Amikor elkezd a séf képzést, függetlenül attól, hogy egy 1. szintű főzés, vagy hogy ez egy szűk és speciális készségekre vonatkozik, mint a faragás, figyel a megfelelő bemutatkozásra.

Fő célja a tréner pozitív fogadtatása, hozzáértőként, ugyanakkor barátságos és kedves a hallgatókhoz

A SÉF OKTATÓ TANFOLYAMOKNAK KELL LENNIÜK:

séfruhát visel, ha a képzés műhely jellegű, tudatában kell lennie a testbeszédnek és irányítani,

- ➔ hatékonyan elvégezhessek az összes szakmai tevékenységet,
- ➔ tartsa a kapcsolatot a csoporttal,
- ➔ a képzés résztvevőinek elvárásaihoz alkalmazkodik.

BEMUTATKOZÁS

ELSŐ BENYOMÁS

- ➔ Pontosság
- ➔ a megfelelő és vidám megjelenés,
- ➔ Mosoly
- ➔ test kissé hajlik a címzettek felé.

ELVÁRT

- ➔ nyitott hozzáállás, szemkontaktus fenntartása,
- ➔ kiegyensúlyozott, nyitott gesztusok, barátságos arckifejezés,
- ➔ fizikai távolság fenntartása,, vidám hang, világos artikuláció, folyékony beszéd.

NEM TANÁCSOS

- ➔ zárt attitűdök (keresztbe karok vagy lábak), a túlzott és túlságosan kifejező gesztkulálás, nyugtalanul ül egy széken, akadály pl mimika,
- ➔ az őszintétlenség jele.



A SZAKMAI KÉPZÉS FUNKCIÓI



Ha képzést vezet a molekuláris gasztronómiáról, a HACCP rendszerről, a faragásról, vagy a hús szeletelésről, a kulináris elemekről, az eseményekről (ami mind az elmélet, például a nitrogén tulajdonságai, rendszerek biztosítják az élelmiszerek minőségét, valamint a gyakorlattokról, pl bemutatókon vagy utasításon) legyen:

- konkrét és tényszerű,
- világos és egyértelmű,
- demonstrative - alapú értelmes összehasonlításokat kérdéseit ismeri, a séfek a mindennapi gyakorlatát,
- célok elérésére irányuló törekvések,
- humorral tarkított,
- hatékony, különösen, ha a műhely jellege.

MIT KELL TUDNIA AZ OKTATÓNAK?

- ➔ A hallgatók megfigyelnek, de a résztvevőket magad is nézed.
- ➔ Kezdetben nem tudsz sokat róluk, nem ismered jellemzőiket, lehetőségeiket, a tudás megszerzésének módját.
- ➔ Nem tudod, hogy milyen csoportot fognak létrehozni, de idővel egyre jobban megismered őket
- ➔ Az egyik feladat hogy irányítsd a csapatot, hogy hozz létre olyan légkört és feltételeket, amelyek lehetővé teszik mindenki számára a várt eredményeket, függetlenül a tanulástól és az egyéni érdeklődéstől.



A SZAKMAI PREZENTÁCIÓ JELLEMZŐI

- ➔ konkrét és tényyszerű,
- ➔ világos és nem félreérthető,
- ➔ demonstratív alapú, értelmesen összehasonlító, a séfek tudása a mindennapi gyakorlatban,
- ➔ célok elérésére irányuló törekvésük,
- ➔ humorral színezve,
- ➔ leghatásosabb, ha főként műhely jellegű

AKTÍV RÉSZTVEVŐ

elkötelezett, nyitott, rugalmas,
gyorsan dolgozik, nem mély
gondolkozású, szereti a kockázatot,
hajlamos önállóan dolgozni.

A faragás során több és bonyolultabb
motívumokat is szeretne, különböző
nyersanyagokat használni és saját
munkájának eredményét megmutatni

A KÉPZÉSBEN RÉSZTVEVŐK TÍPUSAI

MEGFIGYELŐ

meghallgatja és összegyűjti a
tapasztalatokat, a munkák után
alaposan megfontol, óvatos,
probléma megközelítésű, inkább nem
tér le az ismert az útról.

Meghozatala előtt a saját faragást
tervez, ő meg fogja alaposan nézni a
showt, és utasításokat ad. Dekoratív
témákat fog faragni, gondosan és
pontosan.

EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL

AZ ELMÉLETI

logikusan, racionálisan és objektíven gondolkodik, szeret elemezni és szintetizálni. Gyengén tűri bizonytalanságot, a szubjektívizmus és az intuíció kétértelműségét.

A minta faragás-show során örömmel veszi a darabok sorrendjét és típusát, további kérdéseket tesz fel, és maga is próbálkozik a gondosan megfigyelt tevékenységek reprodukálásával.

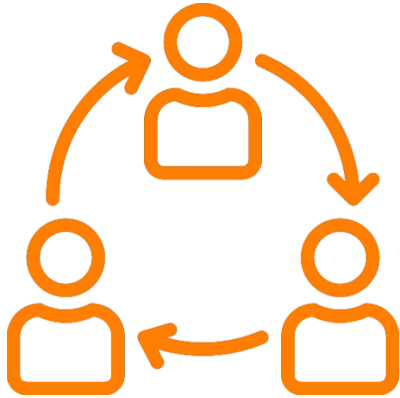
A KÉPZÉSBEN RÉSZTVEVŐK TÍPUSAI

A PRAGMATIKUS

Gyakorlatiasan gondolkodik, cselekszik, türelmetlen, kerüli elméleteket, elveket, szabályokat, kiválasztja az első előnyös megoldást, habozás nélkül utánoz.

Szerinte neki szobrászat zöldség és gyümölcs faragás, vagy a séf szakmai feladat, megteszi a szükséges lépéseket. Ha ez kényelmesebb neki, félelem nélkül használja a saját megoldásait

EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL



TRÉNING

Az átlagos tréning csoport minden résztvevői típusra megfelel. Ritkán, a csoport egyes tagjai egy szigorúan meghatározott típust képviselnek.

Az egyes emberek szakmai tapasztalatától függően különböző arányban kombinálhatók.

A séfek olyan professzionális csoportok, amelyek cselekvésre fókuszálnak.

A képzés során azonban elfogadják az egyes csapatok működésének jellegzetes tulajdonságait. A képzés során az oktató lesz a csoport vezetője.

EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL

KREATIVITÁS

új ötletek, megoldások és javaslatok

Az oktatónak kreatívnek kell lennie, és ugyanezt várják a képzés résztvevőitől. Mielőtt eljut a demonstráció a faragás a sárgarépa vagy a cukkini kúpokhoz, készül a tofu vagy humusz, a diákok keresik az utat, hogy elérjék a célt, és nem blokkolja a kezdeményezéseket, kivéve, ha azok nagy veszteségeket okoznak és kudarcot.

KOORDINÁCIÓ ÉS PARAIPATION

kapcsolatok keresése a csoporttagok elképzelései és javaslatai között

Figyelj a különböző ötleteket, például az új étel előkészítése során a csoportmotívációt, a díszítő szobrászat vagy nyersanyag-feldolgozás tervezésére. Fejtse ki, hogy egy adott esetben melyik a jobb, vagy kombinálhatók-e egymással.

AZ OKTATÓ SZEREPE A CSOPORTBAN



A FELADATOK VÉGREHAJTÁSÁVAL KAPCSOLATOS SZEREPEK

IRÁNYÍTÁS

szemmel tartja a témát, a problémát

Minden tevékenységnek a képzés céljaival és terjedelmével kapcsolatban kell lennie. Akkor választhat ki egy feladatot, ha a nyersanyag nem a legjobb minőségű, de nem lehet elveszíteni a képzés lényegi tevékenységeket.

SZAKÉRTELEM ÉS TÁJÉKOZTATÁS

tudásmegosztás és kérdésfeltevés, anyagelemzés

A teljes oktatás alatt megbízható tudást és tapasztalatot biztosítunk. Mutasd be az ügyes információ keresést és elemzést .

ASSZISZTENSI MUNKA

A séfek sokszor igénylik az asszisztensi munkát. Még akkor is, ha a jutalék csökken, az alkalmazottak tisztában vannak a fontosságukkal és hogy szükség van rájuk Így számíthatsz az ilyen típusú munkára a résztvevőktől.

EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL

AZ OKTATÓ A KÉPZÉSI CSOPORT EMBERI KAPCSOLATÁHOZ SZEREPEKET SZABHAT KI, PÉLDÁUL:

MEGFIGYELŐ

Ha a séf meggyőzi a trénert, hogy a vegetáriánus konyha olyan divat, amely hamarosan elmúlik, akkor tartózkodnia kell kifejezni a saját véleményét, amíg ő nem hallotta az összes érvet,.

GONDOLKOZÓ

konfliktushelyzetek enyhítésében, a különböző típusú képzések során kompromisszumra és együttműködésre törekszik Egy nyugodt helyzetben segíthet egy adag humorral.

MOTIVÁLÓ

Ösztönözze csoport passzív tagjait aktivitásra, például azáltal, hogy készít vonzó dekoráció gyümölcsöt vagy zöldséget, és ösztönzi őket, hogy kell készíteni

A SZABÁLYOK SZEM ELŐTT TARTÁSA

emlékeztet a szabályokra és célokra a munka során, például "azért vagyunk itt, hogy megtanulják, hogy olvassa el a recepteket helyesen, hogy ne vesztegessük el az időt".

TÁMOGATÓ

a gondolatok és viselkedésformák elfogadása, különösen azok, amelyek javíthatják az oktatás menetét.

EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL



A CSOPORT SZEREPEKÖREI

A felnőttoktatásban a jó együttműködését akadályozó magatartások ritkábban jelennek meg, mint a gyermekeknél és a serdülőknél. Ezek:

- ⊖ AGRESSZIÓ, rákényszerítve a saját véleményét,
- ⊖ BEHÓDOLÁS, domináns emberek,
- ⊖ Az ERŐFÖLÉNYRE való HAJLANDÓSÁG, előny, mások ellenőrzése,
- ⊖ Az oktató és a csoport más tagjainak tevékenységének BLOKKOLÁS,
- ⊖ ÖSSZPONTOSÍTÁS, a magára való figyelem,,
- ⊖ ELKERÜLÉS, fellépés, visszavonás, közömbösség.



PÉLDA DOKUMENTUMOK
MUNKA-KÁRTYA 1



PODCAST 1



MINDEGYIK KEDVEZŐTLEN, EL KELL SAJÁTÍTANI, VAGY KI
KELL KÜSZÖBÖLNI. A FELNŐTTOKTATÁSBAN MÁŠ
RÉŠZTVEVŐK SEGÍTHETNEK AZ OKTATÓNAK.

EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL



A CSOPORTOS ELJÁRÁSOK, A CSOPORT IRÁNYÍTÁSA



A séfek rövid képzése akár több órán keresztül tart, pl. a HACCP területén, 1 szintű faragás tanfolyam, menü egy étteremben; a folyamatok zajlanak egy csoportban a résztvevők számára ezek észrevehetetlenek.

A csoport fejlődése csak ritkán halad túl a megalakulás stádiumán, amelyben a tagok bizalmatlanok önmaguk felé és az oktató felé, megfigyelik egymást, csak a saját elvárásaikat ismerik.

Az első benyomás, amit az oktató a résztvevők felé üzen, nagy szerepet játszik, hogyan fogja magát bemutatni. Ha létre tud hozni egy kedvező légkört, a bizalmat és a tiszteletet, érdekelt a témában, akkor a csoport a munkája során hozni fogja a jó eredményeket.



EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL



A CSOPORTOS ELJÁRÁSOK, A CSOPORT IRÁNYÍTÁSA

Hosszabb tanfolyamok, mint például az első és második szintű séf, a mester oktatás vagy a képzés a különböző nemzetek konyhája témákban, a csoport fejlődése előrehaladtával a tagok kölcsönös elismerése és a jó kapcsolatok kiépítése közöttük megtörténik.

ANNAK A FEJLETTSÉGI FOKOZATTÓL FÜGGETLENÜL, AMELYBEN A CSOPORT TALÁLHATÓ, A TRÉNER:

- ➡ kölcsönös tiszteletet alakít ki,
- ➡ törekszik arra, hogy a gyakornokok számára vonzó módon valósítsák meg a kitűzött célokat.



PÉLDA DOKUMENTUMOK
MUNKA-KÁRTYA 3



PODCAST 2

EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL

A CSOPORTFEJLESTÉS SZAKASZAI

1

MEGALAKÍTÁS

- ➔ kíváncsiság, elvárások, bizonytalanság,
- ➔ a biztonságérzet hiánya, megfigyelés,
- ➔ a résztvevők és az oktató pozíciójának meghatározása

2

KÜZDELEM

- ➔ a szabályokkal, módszerekkel,
- ➔ a csoporttagok kölcsönös ellenőrzése

3

SZABÁLYOZÁS

- ➔ kooperáció, stabilizált rkapcsolatok,
- ➔ bizalom, nyitottság és támogatás jelenik meg

4

LÉTREHOZÁS

- ➔ hatékony időgazdálkodás
- ➔ a problémák megoldásának képessége,

EGYÜTTMŰKÖDÉS A A CSOPORTTAL

AZ EGYES EMBEREK KÖZÖTTI VISELKEDÉS TÍPUSOK



POZITÍV

MAGABIZTOS-közvetlen, becsületes és szilárd kifejezése az érzéseidnek, véleményező attitűd, mások megsértése nélkül védi jogait.

NEGATÍV

- ➔ **AGRESSIVE**-brutális törekvés a célra, minden lehetséges módon, úgy kezeli a beszélgetőpartnert, mint egy ellenfelet, akit meg kell semmisíteni.
- ➔ **ALÁZATOS**-enged a csoport nyomásnak; tiszteletben tartja mások jogait, de figyelmen kívül hagyva a sajátját.
- ➔ **MANIPULATÍV**-segítségével az embereket gyakran úgy befolyásolja, hogy nem tudják; hogy rajtuk keresztül hazugság, pletyka halad át
- ➔

EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL



MAGATARTÁSOK, AMELYEKET MEG KELL SZÜNTETNI MIVEL EZEK KÁROSÍJTJÁK A CSOPORTOT:

- ➡ bemutatja a demonstráció során a rózsa a görögdinnye faragást vagy az előadás szabályairól szól, az étel-miszer-párosítás során nézze meg a csoport tagjai miről beszélnek a másik oldalon,
- ➡ hallgatni valakinek a véleményét, de a többi résztvevő a megszakítja őt,
- ➡ negatív befolyást tesz más emberekre
- ➡ valaki elvonja az oktató figyelmét a megbeszélésen, bemutatón vagy egyéb tevékenységen, valamint a képzés más résztvevőitől,
- ➡ valaki állandóan ellenkezik azzal, amit, amit mondasz, és tapintatlan megjegyzéseket tesz másokról.

A CSOPORT IRÁNYÍTÁSA

A CSOPORTOK HATÉKONYSÁGÁT BEFOLYÁSOLÓ TÉNYEZŐK

SZERVEZET

a tagok személyes jellemzői, hierarchiája,
kommunikációja,

KÖRNYEZET

a környezet, a funkciókapcsolatok és a
más csoportokhoz fűződő kapcsolatok

FELADAT

a feladat típusa és nehézségei, az
időszükséglet

BEAVATKOZÁS

vezetési stílus, motivációk, érzelmi kapcsolatok, a csoport egyes tagjainak bevonása

TÁMOGATÁS

termelékenység, a résztvevők elégedettsége

A CSOPORT IRÁNYÍTÁSA

A MUNKA SZERVEZÉSI FORMÁI

CSAPATMUNKA

CSOPORTOS MUNKA

EGYÉNI MUNKA



PÉLDA DOKUMENTUMOK
MUNKA-KÁRTYA 3



PODCAST 2

A CSOPORT IRÁNYÍTÁSA



CSAPATMUNKA

UGYANANNAK A FELADATNAK A KÖZÖS MEGVALÓSÍTÁSA

Példa feladatok:

a vegetáriánus ételek összetételéről szóló előadás meghallgatása, a molekuláris konyha vonzerejének megvitatása, a paprikák használatának megfigyelése a faragási technikával díszítő elemek készítésében, egy filmet nézni a faragás módszereiről.

Ha a csoport száma:

3-6: mindenki aktív,

7-10: fele megfigyelő, a másik fele kevésbé aktív,

11-18: csak 5-6 folyamatosan aktívak,

19-30: csak 3-4 aktív; ezt a csoportméretet kisebb méretű csoportokra kell felosztani.

A CSOPORT IRÁNYÍTÁSA



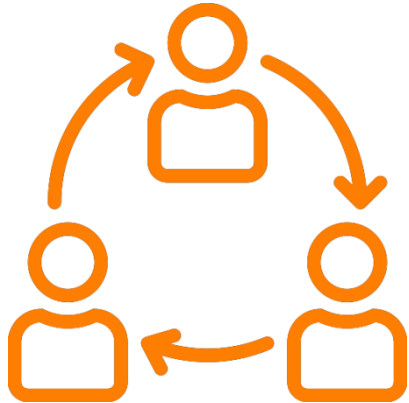
Csapatmunka

feladatok elvégzése kisebb csoportok által

- ➔ Ha a csapat 2-3 ember, Optimális: Ha a feladat egyértelműen meghatározott pl. Felkészülés a hering tálalására.
- ➔ Ha a csapat 4 ember, ekkor nagy a véleményezésre, esetleg nem olyan jó döntéseket hoz. pl. Ők választják ki a legjobb gyümölcs-szobrot, gyorsak a döntésben, hogy kinek kell mennie a faragást végezni
- ➔ Az 5-ös csapat a legjobb az összetett eredmények elérésében pl. Vegetáriánus menü készítés 10 napra.

A CSOPORT IRÁNYÍTÁSA

A KIS CSOPORTOKBAN VALÓ MUNKAVÉGZÉS ELŐNYEI



Része a séf munkájának, de elsősorban attól függ, miként tud együttműködni a csapattal. A tréning alatti gyakorlatok kis csoportokban jó eredményeket hozhatnak, mert ebben a formában:

- ➔ a munka minősége nő,
- ➔ a csoporttagok képességei és képességei összeadódnak,
- ➔ kevésbé gyakoriak a véletlenszerű hibák,
- ➔ az egyéni munka során nem jelenhetett meg olyan ötletek,
- ➔ egy kis csoport támogatást és biztonságérzetet biztosít, különösen döntéshozáskor.

A CSOPORT IRÁNYÍTÁSA



EGYÉNI CSOPORT

a résztvevők által végzett külön feladatok elvégzéséből áll.

Használják, ha az egyéni szinten képviselt készségek eltérők, és egyedi a tempó és a tudásmegszerzés módja pl. Gyümölcsfaragás-dekorációk.

EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL

AZ OKTATÓ FELADATAI CSOPORTTAL VALÓ MUNKA



Ha séf csoport képzést vezetsz, például a modern kulináris technikák, thai konyha vagy a Hotel gasztronómia terén:

Ebben a csoportban vannak olyan kölcsönhatások, amelyek során figyelni és használni kell őket, ha hasznosak a képzés végrehajtásában,

légy toleráns, különösen azok felé, akiknek problémái vannak az új készségek elsajátítása terén; támogatni kell őket,

a képzéshez közvetlenül kapcsolódó konfliktusok megoldása,

Figyelj és reagálj a csoportos jelekre.

Ne feledkezzünk meg az értékelésről!

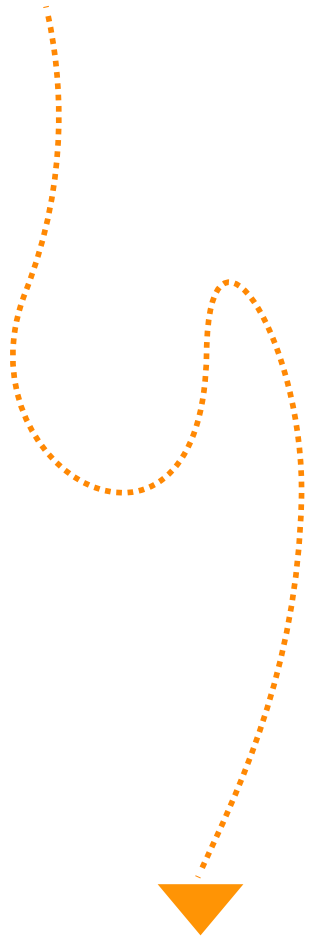
EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL

AZ OKTATÓ FELADATAI RÉSZTVEVŐK FELÉ



- ➔ Adj utasításokat a gyakorlat során.
- ➔ Segítséget és támogatást nyújtani a problémás kérdésekben.
- ➔ Ide tartozik: a résztvevők között lenni és együtt végezni a közös munkát.
- ➔ Kérdések feltevését is kérheted, amelyek segítenek a problémák megoldásában.
- ➔ Szembesíti az igazi eredményeket a tréner elvárásaival

EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL



A csoporttal való hatékony együttműködés csak akkor lehetséges, ha mind a tréner, mind a résztvevők saját értékük tudatában vannak, és tisztelik másokét.

Ha Ön a faragás, az olasz vagy francia konyha, tengeri ételek szakértője, és bizonyította ezt a képzés folyamán, tartsa tiszteletben a hallgatók tanfolyam során elért eredményeit

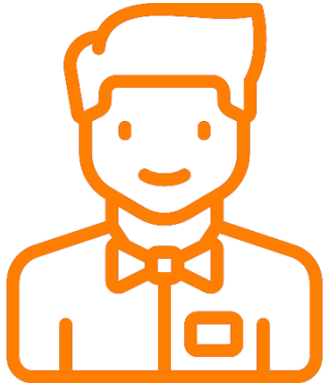
Értékelni kell elkötelezettségüket, hajlandóságukat és az eltöltött időt, még ha még egy kicsi hiányzik a teljes körű jártasságból

EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL

A CSOPORT FOLYAMATOK EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL



EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL



**MIRE KELL
A TRÉNERNEK EMLÉKEZNI?**

- ➔ EGYETLEN SZEMÉLY ÁLTAL KÉSZÍTETT VÉLEMÉNY CSAK MAGÁNVÉLEMÉNY, AZT SOHA NEM KELL TELJESEN OBJEKTÍVEN VENNI,
- ➔ CSAK AKKOR SZÜKSÉGES FIGYELEMBE VENNI, HA A VÉLEMÉNY A CSOPORTBAN SOK MÁS RÉSZTVEVŐÉVEL HASONLÓ.

EGYÜTTMŰKÖDÉS A CSOPORTTAL



MEGJEGYZÉSEK AZ OKTATÓ SZÁMÁRA

- ➔ Tanuld meg elfogadni a kritikai megjegyzéseket
- ➔ Azonban nem szabad kritizálni azt a személyt, aki bírál téged. Adj magadnak időt átgondolni, és vizsgáld meg az ésszerűség keretein belül az állításokat.
- ➔ Tedd ellenfeleidet szövetségessé.
- ➔ Értékelj a hallgatókat.
- ➔ Légy hiteles

MUNKASZERVEZÉS, FÜGG AZ ALÁBBIAKTÓL:

- ☞ a téma,
- ☞ a képzés jellege,
- ☞ a csoport mérete,
- ☞ a tanítási módszerek kiválasztása,
- ☞ a workshop típusa, mennyisége és időtartama,
- ☞ a szervezési tevékenységek elvégzéséhez szükséges,
- ☞ az oktató és a csoport közötti teljes képzés időtartamát, az egyes osztályokat és a helyek számától



MUNKASZERVEZÉS

A séfek számára a legtöbb tréning egy workshop típus, ahol a hangsúly a képzés gyakorlati ismeretein van. Megfelelő mennyiségű időt igényel, amely lehetővé teszi előkészítést, megvalósítást, a gyakorlatok összefoglalását és takarítási tevékenységeket.

TRÉNING VEZETÉS



1. KEZDÉS

- ➔ üdvözlés
- ➔ a tréner bemutatkozása (az első műhelynél)
- ➔ kifejtve a képzés témáját és céljait,

2. BEVEZETÉS

- ➔ szervezési kérdések/feltételek bevezetése
- ➔ az érdemi tartalom bevezetése

3. FŐ RÉSZ

- ➔ a tartalmi és a képzési készségnek a különböző, de körültekintően kiválasztott képzési módszerei segítségével történő átadására összpontosít

4. ÖSSZEGZŐ RÉSZ

- ➔ összefoglalja az összes tartalmat
- ➔ a feladatok összefoglalása és elemzése
- ➔ Következtetések

5. ÉRTÉKEKÉLÉS ÉS LEZÁRÁS

- ➔ a képzés résztvevői által megszerzett előnyök,
- ➔ a tevékenységek összefoglalása és köszönet



KÉPZÉS FARAGÁS TANFOLYAM 1. SZINT

MUNKA SZERVEZÉS

A képzés előtti előkészítő tevékenységek:

- ➔ tartalom keresése és ellenőrzése: a faragás története, a dekorációk készítéséhez felhasznált nyersanyagok jellemzői, a kész díszítőelemek tárolásának szabályai;
- ➔ oktatási anyagok készítése: prezentációk, slide-ok, nyomtatott anyagok, kész bemutatók;
- ➔ a zöldségek, gyümölcsök, fafaragó készletek, segítő berendezések, technikai eszközök megszervezése, megfelelő mennyiségben történő biztosítása: projektor, számítógép, albumok, irodalom;
- ➔ a képzési feltételek hozzáigazítása a kitűzött célokhoz-a helyiség felépítése és felszerelése.



PÉLDA DOKUMENTUMOK
MUNKA-KÁRTYA 3



PODCAST 2



KÉPZÉS FOLYAMAT GASZTRONÓMIAI RECEPTEK

MUNKA SZERVEZÉS

A képzés előtti előkészítő tevékenységek:

- ➡ a workshopok előkészítése: egy jól átlátható hely az előadások, bemutatók és munkaállomások lebonyolítására;
- ➡ alapanyagok, félkész termékek, fűszerek, konyhai és támogató berendezések, irodalom, albumok előkészítése;
- ➡ a képzés egyes részeinek a jellege és az általános időkeret megtervezése (a leghosszabb ideig tartó gyakorlatok azok, amelyek során a recept alapanyagként tartalmaz húst, valamint az ezen a területen folytatott egyéni gyakorlatokat, és megvitatni őket);
- ➡ a takarítás megszervezése.



A TURISZTIKAI SZEKTOR SZAKOKTATÓJA



**UGRÁS A KÖVETKEZŐ
ANYAGOKRA A MODULBÓL**

